



PER NATALE FRATELLI ORSERO PORTA A TAVOLA LA FRUTTA DI QUALITÀ GRAZIE ALLE RICETTE DELLO CHEF DAVIDE OLDANI

Arriva il Natale e si porta dietro come ogni anno la frenesia del servire a tavola piatti della tradizione, il più delle volte complicati ma soprattutto ipercalorici.

Quest'anno per stupire i propri ospiti e presentare una tavola di Natale allestita alla perfezione, perché non proporre ricette gustose ed originali realizzate con la frutta fresca Fratelli Orsero?

Fratelli Orsero, la famiglia italiana della frutta di qualità, per rendere speciale questo Natale consiglia dei piatti firmati dallo **chef Davide Oldani**, ideatore della cucina POP, una nuova filosofia del cibo, che mescola costantemente tradizione e innovazione.

Davide Oldani ama infatti lavorare con prodotti freschi, naturali e di altissima qualità, come gli ananas e le banane extra premium di F.lli Orsero. Con questi ingredienti lo chef ha sperimentato e giocato spingendosi oltre i soliti utilizzi della frutta in cucina, ed ecco il risultato del suo lavoro, fatto come dice lui di "contrasti equilibrati", seguendo il leit motiv del suo ristorante D'O.

CAPPELLETTI DI ANANAS RIPIENI DI RICOTTA, BARBABIETOLA, UVA DI MARE E CAPPERI FRITTI



Ingredienti

- **Per i cappelletti:** 24 n° tranci di ananas; 500 ml acqua; 200 g zucchero
- **Per il ripieno:** 200 g ricotta vaccina setacciata; 40 g zucchero
- **Per la salsa barbabietola:** 300 ml panna; 300 ml succo di barbabietola; 120 g zucchero; 320 g mollica di pan-carrè
- **Per la finitura:** 2 g capperi fritti; 2 g uva di mare dissalata; Foglie di cerfoglio

Procedimento

Per l'ananas: far bollire lo sciroppo di acqua e zucchero, versarlo ancora caldo (80°C circa) sulle fette di ananas e lasciar in infusione. Scolare ed asciugare su carta assorbente.

Per il ripieno: amalgamare la ricotta con lo zucchero e confezionare i cappelletti utilizzando le fette di ananas.

Per la barbabietola: far scaldare la panna con il succo di barbabietola e lo zucchero, togliere dal fuoco ed unire il pan-carrè. Frullare e setacciare. Far freddare.

Per la finitura: disporre la salsa al centro dei piatti, poi i cappelletti, l'uva di mare, i capperi fritti, ed in fine le foglie di cerfoglio.



Per vedere nel dettaglio la preparazione della ricetta è possibile visitare la sezione dedicata del sito di Fratelli Orsero: <http://www.fratelliorsero.it/it/ricette/ricette-firmate/davide-oldani/le-mie-ricette/cappelletti-di-ananas-ripieni-di-ricotta-barbabietola-uva-di-mare-e-capperi-fritti>

BANANA INVECCHIATA, MELA ARROSTITA, LATTE DI SEPPIA, GELATINA DI VERDURFRUTTA E ZUCCHERO GREZZO



Ingredienti

- **Per la mela:** 4 n° tranci di mela verde; poco zucchero
- **Per la gelatina:** 250 g centrifugato (3 n° gambi di sedano verde, 1 n° limone giallo, 1 n° finocchio); 2 g fogli di colla di pesce
- **Per la finitura:** 4 n° latte di seppia; 2 g zucchero grezzo; 1 g sale a scaglie; Foglie di sedano

Procedimento

Per la mela: in una padella far caramellare lo zucchero, togliere dal fuoco e far colorare la mela per circa 2 minuti per lato.

Togliere dalla padella e far freddare.

Per la gelatina: scaldare sul fuoco il centrifugato, unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, filtrare e far freddare.

Per la finitura: far arrostitire il latte di seppia in padella con poco olio extra vergine e sale

Disporre al centro dei piatti la mela, il latte di seppia, la falda di pomodoro, il sale, lo zucchero grezzo, le foglie di sedano in fine la gelatina e qualche goccia di olio extra vergine.

Per vedere nel dettaglio la preparazione della ricetta è possibile visitare la sezione dedicata del sito di Fratelli Orsero: <http://www.fratelliorsero.it/it/ricette/ricette-firmate/davide-oldani/le-mie-ricette/banana-invecchiata-mela-arrostita-latte-di-seppia-gelatina-di-verdurfrutta-e-zucchero-grezzo>

La proposta relativa alla Banana Invecchiata è inoltre stata inserita nel nuovo menù invernale proposto dal ristorante D'O di Milano, aperto nel 2003 dallo Chef Davide Oldani.



Lo sapevate che gli ananas e le banane Fratelli Orsero...



A differenza della maggioranza della frutta che cresce alle nostre latitudini, come ad esempio mele, pere, arance o pesche, la frutta della fascia equatoriale (ananas e banane) cresce e viene raccolta 365 giorni all'anno. Ecco perché è possibile acquistarle e consumarle a Natale come a Ferragosto.

Mentre le banane sono raccolte verdi e poi fatte maturare per diventare gialle, gli ananas, quando sbarcano dalle nostre navi arrivano nei punti vendita italiani già pronti per essere gustati. L'ananas infatti viene raccolto al giusto grado di maturazione e zuccherinità e trasportato in Italia a temperatura controllata (7 gradi).

Per questo il trasporto è molto importante: le navi che trasportano le ananas e le banane Fratelli Orsero permettono ai frutti di arrivare in soli 14 giorni in Italia: hanno temperatura controllata al decimo di grado, lo sbarco è veloce e la catena del freddo viene mantenuta in ogni fase del trasporto.